

# เฉลิมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ ประจำปี 2560

## ณ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ



โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ขอเชิญทุกท่านร่วมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ ด้วยขนมไหว้พระจันทร์หลากหลายรสชาติ ในกล่องบรรจุภัณฑ์สวยหรู ออกแบบพิเศษเป็นสัญลักษณ์รูปตึกโรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ในโอกาสครบรอบ 48 ปี ของโรงแรมฯ ซึ่งท่านสามารถเลือกสั่งจองได้แล้วตั้งแต่วันนี้ถึง

4 ตุลาคม 2560

ขอเชิญลิ้มลองความอร่อยของขนมไหว้พระจันทร์ ที่ทำสดใหม่ทุกวัน โดยปราศจากวัตถุกันเสีย ด้วยทีมเชฟผู้เชี่ยวชาญการทำขนมไหว้พระจันทร์มาอย่างยาวนาน ซึ่งเอาใจใส่ในแต่ละขั้นตอนการผลิตตั้งแต่การทำแป้ง นวดแป้ง ไปจนถึงรสชาติของแต่ละไส้ ที่เลือกใช้วัตถุดิบระดับพรีเมียม รวมทั้งการผสมผสานของรสชาติในแต่ละวัตถุดิบที่ผสมกันอย่างลงตัว แล้วนำไปห่อด้วยแป้งใสลงในบล็อกไม้แบบดั้งเดิม โดยใช้วิธีเคาะออกทีละชิ้น เพื่อนำไปอบในอุณหภูมิที่พอเหมาะ จึงได้เป็นขนมไหว้พระจันทร์ระดับตำนานของดุสิตธานี กรุงเทพฯ

ดังนั้นจึงไม่ควรพลาดอย่างยิ่งที่จะได้ลิ้มลองความอร่อยของขนมไหว้พระจันทร์ปีสุดท้ายของโรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ซึ่งมีให้เลือก 6 รสชาติ ได้แก่ ทูเรียน, คัสตาร์ด, ลูกบัว, โหงวยิ้ง, หรือคอลเลคชั่นพรีเมียมอย่าง รังนกผสมลูกบัว รวมถึงรสชาติใหม่ล่าสุดในปีนี้นำผัสดองรสผลไม้ ราคาเริ่มต้นชิ้นละ 188 บาทสุทธิ

นอกจากนั้น ตัวขนมไหว้พระจันทร์ได้ประทับตราสัญลักษณ์โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ตลอดจนบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบเป็นตึกโรงแรมฯ ที่ครั้งหนึ่งเป็นตึกที่สูงที่สุดในประเทศไทย เพื่อให้ทุกท่านระลึกถึงความทรงจำอันแสนงดงาม ณ ที่แห่งนี้ และร่วมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ไปพร้อมกับเรา นอกจากนี้ยังเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการให้เป็นของขวัญแก่ลูกค้าคนสำคัญอีกด้วย

พบกับขนมไหว้พระจันทร์ของโรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ที่ดุสิต กูร์เมต์ และห้องอาหารจีน เดอะ เมย์ฟลาวเวอร์ นอกจากนี้ยังมีจำหน่ายที่ กูร์เมต์ มาร์เก็ต ชั้น G สยามพารากอน ตั้งแต่วันที่ 4 ตุลาคม 2560 และ ควอเทียร์ แกลอรี ชั้น M ดิ เอ็มควอเทียร์ ตั้งแต่วันที่ 26 กันยายน ถึง 4 ตุลาคม 2560

สมาชิกดุสิตโกลด์ รับส่วนลด 10% เมื่อซื้อขนมไหว้พระจันทร์ 12 ชิ้นขึ้นไป

โปรดสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสั่งจองล่วงหน้าได้ที่ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ โทร 02 200 9000 ต่อ 2345 อี

อีเมล: [dtbkdining@dusit.com](mailto:dtbkdining@dusit.com) เว็บไซต์: [www.dusit.com/dtbk](http://www.dusit.com/dtbk), [www.facebook.com/dusitthani](http://www.facebook.com/dusitthani)